

Food Innovation



'Het leukste moment tijdens de opleiding? Ons foodconcept is door de opdrachtgever gekozen als winnaar!'

'Ze gaan het foodconcept nu verder uitwerken. Misschien ligt het over een tijdje wel echt in de winkel. Dat lijkt me supertof!'

Hanneke - Student Food Innovation

HAS IT ALL

In het kort

Hou je van eten? En wil je leren hoe je stap voor stap tot verrassende ideeën en producten komt? Bij Food Innovation werk je aan nieuwe smaken, verpakkingen en concepten die écht iets toevoegen aan de wereld van morgen.

Je ontdekt hoe je met praktische methodes en creatieve technieken sterke ideeën ontwikkelt en test, ook als je jezelf nu niet creatief vindt.

Je werkt vanaf jaar 1 aan actuele opdrachten voor bedrijven en leert ontwerpen, onderzoeken, ontwikkelen en presenteren.

Zo word jij een innovatieve denker én doener die impact maakt op gezondheid, duurzaamheid en de foodbeleving van morgen.

- + Je werkt vanaf jaar 1 aan opdrachten voor bedrijven.
- + Deze studie biedt een goede balans tussen theorie en praktijk. Naast boeken en lessen is er veel ruimte om te creëren en ontwikkelen.

Start

September 2027

Taal

Nederlands

Duur

4 jaar

Titel

Bachelor of Science



Scan de QR-code en bekijk alle info over deze opleiding!

has.nl/food-innovation

HAS green academy

HAS green academy is dé hogeschool voor agro, food en leefomgeving. Samen met medestudenten werk je aan actuele vraagstukken van bedrijven en organisaties. Met de kennis en ervaring die je opdoet, ontwikkel je praktische oplossingen die bijdragen aan een gezonde omgeving met voldoende gezond voedsel. Zowel in Nederland als daarbuiten. Ontdek het!

- ✓ Persoonlijke hogeschool met topsfeer
- ✓ Betrokken en deskundige docenten
- ✓ Veel afwisseling tussen theorie en praktijk

Het eerste jaar



In het eerste jaar leer je het vakgebied van Food Innovation breed kennen.

Vakken: food • marketing • productkennis • innovatie & creatie • verpakkingsdesign • voeding & gezondheid • consumentenonderzoek • bereidingstechnieken • kooklessen

Lesvormen: werkcolleges • projecten • excursies • practica • hoorcolleges

Studiekosten €

Kijk op de website voor de actuele hoogte van het collegegeld.

Indicatie aanvullende kosten jaar 1:
Boeken, activiteiten en excursies: **€ 650**

Toelatingseisen

	Havo	Vwo
CM	✓	✓
EM	✓	✓
NG	✓	✓
NT	✓	✓

→ Met alle mbo niveau 4 opleidingen ben je toelaatbaar.

Wij helpen je met een succesvolle start op het hbo. Check het op has.nl/toelatingstrajecten

Studiekeuzecheck

Weten of de opleiding echt bij je past? Maak dan gebruik van de studiekeuzecheck. De studiekeuzecheck vraag je aan bij de studieadviseur en is bij de opleiding Food Innovation niet verplicht.

Beroepen

- Food marketeer
- Product/brand manager
- Concept- en productontwikkelaar
- Verpakkingsontwerper of verpakkingstechnoloog
- Adviseur bij reclame- en innovatiebureau
- Ondernemer

Aanmelden



Meld je **uiterlijk 1 mei** aan via studielink.nl, je hebt dan toelatingsrecht. Na 1 mei kunnen andere regels gelden.

Ook interessant

International Food & Agribusiness

Bedrijfskunde en foodbusiness

Food Technology

Ad Food

VRAAG HET

Neem voor meer info contact op met de studieadviseur.

Ellen Mauriks

e.mauriks@has.nl

088 890 3748 / 06 38 19 16 49



ERVAAR HET

Studiekeuze-events

Wil je meer weten of de sfeer komen proeven? Je bent van harte welkom op onze studiekeuze-events, zoals open dagen, proefstudeerdagen en een online voorlichting! has.nl/studiekeuze-events